

**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE TUBARÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2015**

O Município de Tubarão/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro, informa que encontra-se aberta licitação na modalidade pregão, tipo menor preço por item, visando o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão.**

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 2.450/07 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

- **Recebimento do envelope de proposta e do envelope de habilitação:**
 - **das 13:00 do dia 09/02/2015 às 13:30 do dia 25/02/2015;**
- **Limite para impugnação ao edital:**
 - **19:00 do dia 23/02/2015;**
- **Início da Sessão Pública do pregão:**
 - **14:00 do dia 25/02/2015.**

Poderão participar da licitação pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes do edital.

As dúvidas pertinentes a presente licitação poderão ser esclarecidas pelo Dpto. de Licitações, nos seguintes endereços:

- Telefone: (048) 3621-9078/9015/9079
- E-mail: licitacao@tubarao.sc.gov.br
- Endereço: Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC

I – DO OBJETO

Constitui objeto desta licitação o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão.**

1.1 São órgãos/entidades integrantes deste processo licitatório todas as Secretarias Municipais, bem como a Fundação Municipal de Desenvolvimento Social, Fundação Municipal de Educação, Fundação Municipal de Saúde, Fundação Municipal de Meio Ambiente, e Agência Reguladora de Saneamento de Tubarão.

1.2 As quantidades constantes no Anexo I são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade. Trata-se, pois, de faculdade da Administração Municipal contratar ou não, ou ainda, contratar maior quantidade, se houver necessidade.

II – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

2.1 – A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias constantes na Lei Orçamentária Anual, conforme necessidade de cada Secretaria/Fundação/Autarquia.

II – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo VI e nas condições previstas neste Edital.

3.2 A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.

IV - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste edital e seus anexos;

4.2 É vedada a participação de:

- a) empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b) empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município de Tubarão-SC;
- c) empresas em processo de falência declarada, concordada ou recuperação judicial, ou em regime de consórcio.

V – DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

5.1 As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Departamento de Licitações do Município de Tubarão, situado na Rua Felipe Schmidt nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC.

5.2 Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias após o limite de envio de impugnações.

5.3 Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do edital;
- b) Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c) Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

VI - DA PROPOSTA

6.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta

Município de Tubarão/SC

Departamento de Compras, Licitações e Contratos

Pregão Presencial nº 07/2015

REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão.

6.2 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, preferencialmente com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

6.3 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;
- b) número do Pregão;
- c) para cada item que o licitante vier a participar, a descrição do (s) objeto (s) ofertado (s), em conformidade com o Anexo I, contendo a marca do objeto cotado, o preço unitário por item, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

d) prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias.

6.4 As empresas provisoriamente classificadas em primeiro lugar, deverão apresentar no ato da sessão de licitação as amostras pertinentes aos Grupos 1 (Alimentos Convencionais), 2 (Alimentos Especiais), 3 (Pães), 4 (Carnes e Margarina), 5 (Produtos Lácteos) e 6 (Leites e Fórmulas Infantis).

Não será necessário apresentação de amostras na sessão de licitação das marcas pré aprovadas.

6.5 Serão exigidas amostras das licitantes classificadas em primeiro lugar (após a etapa de lances para cada item) para cada item previsto no anexo I do edital Grupos 1 (Alimentos Convencionais), 2 (Alimentos Especiais), 3 (Pães), 4 (Carnes e Margarina), 5 (Produtos Lácteos) e 6 (Leites e Fórmulas Infantis), exceto para os hortifrutigranjeiros. A análise será efetuada durante a sessão, por Servidor (es) indicado (s) pelo Município, o qual emitirá parecer, devidamente fundamentado, aprovando ou reprovando as amostras. Em caso de reprovação da amostra, procederá o Pregoeiro à desclassificação da proposta apresentada pela empresa para o respectivo item, passando-se à análise da amostra do segundo colocado.

6.5.1 A falta da entrega das amostras dos produtos, no momento previsto, desclassificará a proposta da licitante para o (s) respectivo (s) item (ns).

6.5.2 A empresa, cujo (s) produto (s) tenha (m) sido reprovado (s) na análise, terá a proposta para o (s) item (ns) reprovado (s) automaticamente desclassificada.

6.6 Os quantitativos totais estimados objeto desta licitação estão previstos no Anexo I. Nos anexos II, III, IV e V estão especificadas as quantidades estimadas para a Prefeitura e Fundações Municipais e seus respectivos procedimentos normativos. Ou seja, a apresentação da proposta se dará para o quantitativo total estimado da licitação, conforme Anexo I.

VII – DA HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 – Habilitação

Município de Tubarão/SC

Departamento de Compras, Licitações e Contratos

Pregão Presencial nº 07/2015

REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão.

7.2 Os documentos necessários ao credenciamento e à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

7.3 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será **de 60 (sessenta) dias** contados a partir da data de emissão, exceto àqueles previstos em lei, os documentos quanto a habilitação jurídica e a emissão do CNPJ que poderá ser verificada sua situação regular conforme item 7.6, “a”.

7.4 O envelope deverá conter os seguintes documentos:

7.5 Quanto à qualificação jurídica:

a) registro comercial, no caso de empresa individual (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.6 Quanto à regularidade fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com situação regular perante a SRF – Secretaria da Receita Federal;

b) Certidão Negativa da Dívida Ativa da União e de Quitação de Tributos e Contribuições Federais – conjunta (administrado pela Secretaria da Receita Federal);

c) Certidão Negativa de Débitos – CND (emitida pela Previdência Social);

d) Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) - (emitida pela Caixa Econômica Federal);

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual através de Certidão (CND) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda do domicílio ou sede do licitante;

f) Certidão Negativa de Débitos Municipais do domicílio ou sede do licitante;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7.7 Outras exigências quanto à habilitação:

a) Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (conforme modelo constante no anexo V).

VIII – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 No horário e data definidos no preâmbulo do edital, o pregoeiro fará a abertura da sessão pública do pregão, procedendo aos seguintes atos, em seqüência:

CRENCIAMENTO:

8.2 O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, bem como contrato social em cópia autenticada para fins de identificação do (s) representante (s) legal (is) da empresa. **Juntamente com o credenciamento, deverá ser apresentada, ainda, a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo constante no anexo IV.**

8.3 Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão credenciar-se e apresentar certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (**CERTIDÃO SIMPLIFICADA**), fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, com validade de **60 (sessenta)** dias contados a partir da data de emissão.

8.4 O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, ou por meio de contrato social ou documento equivalente, nos casos de credenciamento do próprio sócio administrador ou empresário individual.

8.5 Não será desclassificada a proposta em função do não credenciamento do proponente, porém o mesmo ficará impedido de participar da etapa de lances ou manifestar intenção de recurso. **Todavia, deverá ser apresentada a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (conforme modelo constante no anexo IV), fora dos envelopes nº 01 e 02.**

8.6 Depois de encerrada a etapa de credenciamento, não serão aceitos novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso, exceto nos casos de necessidade de suspensão da sessão pública.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

8.7 Os proponentes deverão apresentar declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo IV, **juntamente com o credenciamento ou conforme o disposto no item 8.5.** É facultado ao proponente credenciado manifestar a declaração oralmente.

8.8 As microempresas e empresas de pequeno porte estão dispensadas de apresentar a declaração prevista no item 8.7, desde que, cumprido o disposto no item 8.3 deste edital, apresentem declaração de que cumprem os requisitos de habilitação, exceto quanto à regularidade fiscal, os quais serão cumpridos para fins de assinatura do contrato, caso seja declarada vencedora do certame.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas:

8.9 O pregoeiro procederá à abertura das propostas e fará a análise quanto a compatibilidade do objeto ofertado em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexeqüível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

Seleção das propostas para a etapa de lances:

8.10 O pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

8.11 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

8.12 Segundo critério: não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

Etapa de lances orais:

8.13 Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderão os autores manifestar lances orais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.14 Os lances deverão ser formulados por preço unitário por item, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.

8.15 Poderá o pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

8.16 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse item declinarem da formulação de lances.

8.17 Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

8.18 Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.18.1 Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

8.18.2 Para fins de desempate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 8.18.2 – I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 8.18.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto no item 8.18.1, será realizado sorteio, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.18.3. Para as situações previstas nos item 8.18 a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.19 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse público.

8.20 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito.

Habilitação:

8.21 O pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o item.

8.22 Os documentos serão rubricados pelo pregoeiro e pela equipe de apoio e serão anexados ao processo da licitação.

8.23 Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

8.24 A regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

8.24.1 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição.

8.24.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá requerer a suspensão da sessão pelo prazo de 2 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para regularização dos documentos relativos à regularidade fiscal.

8.24.3 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

Recurso:

8.25 Habilitado o proponente, o pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

8.26 Havendo interesse, o proponente deverá manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

8.27 A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

8.28 O proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Departamento de Licitações do Município, dirigido à Autoridade Competente. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contrarrazões no prazo de 03 (três) a contar do término do prazo do recorrente. A Autoridade Competente manifestará sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis.

8.29 Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

IX – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

9.2 No caso de interposição de recurso, caberá à Autoridade Competente, após decisão do recurso, opinar pela adjudicação do objeto licitado.

9.3 A Autoridade Competente homologará o resultado da licitação, convocando o vencedor a assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 10 (dez) dias.

9.4 A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar a Ata de Registro de Preços, convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo.

9.5 Decorrido o prazo do item 9.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo o proponente convocado para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será ele havido como desistente, ficando sujeito às penalidades previstas na Lei nº 10.520/02 e neste Edital.

X – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 As obrigações decorrentes deste PREGÃO, consubstanciar-se-ão em Ata de Registro de Preços, cuja minuta consta do Anexo VI.

10.2 Homologado o resultado da licitação, será (ão) encaminhada (s) à (s) licitante (s) vencedora (s) a Ata de Registro de Preços para que seja (m) assinada (s) no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento, podendo ser mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

10.3 A ata de registro de preços deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.

10.4 A critério da administração, o prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária.

10.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, nem aquisição dos produtos, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

XI – FORMA DE UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Da utilização:

11.1.1. A contratação, juntamente ao fornecedor registrado, será formalizada pelo Município por intermédio de emissão de Contrato, com a consequente emissão do empenho;

11.1.1.1. Cada empenho deverá conter, no mínimo:

- a) Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;
- b) A especificação e quantidade do objeto pretendido;
- c) Os preços registrados, que deverão ser respeitados pelo fornecedor;
- d) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- e) A destinação do objeto adquirido;

11.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

11.2 Entrega

11.2.1 O prazo para entrega dos materiais autorizados será conforme especificações do termo de referência anexo II do edital e a contar do recebimento pela empresa da Ordem de Compra.

11.2.1. A entrega do objeto deste edital será feita na sede do Município de Tubarão ou Fundação, conforme o caso, no endereço indicado na Ordem de Compra, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

11.2.2. Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 10 (dez) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

11.2.3. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

XII – DA REVISÃO DE VALORES

12.1 O controle dos preços registrados será exercido com base na dinâmica do mercado, podendo caracterizar, justificadamente, redução ou elevação de seus valores.

12.1.1 Independentemente de solicitação, a Administração poderá convocar o licitante fornecedor, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

12.1.2 O licitante fornecedor poderá solicitar a revisão dos preços ou desonerar-se do compromisso ajustado, mediante comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, outro motivo de força maior ou caso fortuito.

12.1.2.1 A comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

12.1.2.2 Reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, a Administração formalmente revisará os preços ou desonerará o proponente em relação ao item registrado.

12.2 As alterações decorrentes serão publicadas conforme legislação vigente.

XIII – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

13.1 O proponente terá o seu registro de preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

13.1.1 A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

13.1.2 Por iniciativa da Administração, quando o fornecedor:

- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

13.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

XIV - DAS PENALIDADES

14.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;

e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

14.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

14.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

14.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

XV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento de Licitações para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a assinatura do contrato decorrente da licitação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

15.2 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

15.3 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

15.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

15.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

15.6 No interesse do Município, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

- a) adiada sua abertura;
- b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

15.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Tubarão, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

15.8 Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Departamento de Licitações pelo telefone: (048) 3621-9078/9079, nos dias úteis, em horário de expediente, qual seja, das 13:00 às 19:00 horas.

15.9 Fazem parte deste Edital:

- a) Anexo I – Especificações do objeto;
- b) Anexo II – procedimentos normativos dos gêneros alimentícios/entregas;
- c) Anexo III – relação das unidades escolares para distribuição dos itens;
- d) Anexo IV -Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- e) Anexo V –Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- f) Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- g) Anexo VII – Minuta do Contrato

15.10 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

15.11 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital, independente de declaração expressa.

Tubarão-SC, 06/02/2015.

João Olavio Falchetti
Prefeito

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

GRUPO 1 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
1.	<p>ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6 e PP), sal, estabilizante e aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Diluição e Rendimento aprox. por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 1kg. Composição química aproximada (mín. Em 100g): CHO: 92g, PTN: 3g, LIP: 2,1g, Valor Energético: 396 Kcal, Vit. A: 750UI, Niacina: 20mg, Vit. B1: 1,5mg, Vit. B2: 1,62mg, Vit. B6: 1,62mg, Vit. C: 56mg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental, Nestlé.</p>	Kg	8167	R\$ 11,59	R\$ 94.655,53
2.	<p>AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo : "Açúcar refinado especial". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Alto alegre, União, Caravelas, Duçula.</p>	Kg	19290	R\$ 1,91	R\$ 36.843,90

3.	<p>AMIDO DE MILHO: Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Caixas de papel, com peso líquido de 500 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Maisena, Neilar.</p>	Kg	465	R\$ 11,33	R\$ 5.268,45
4.	<p>AMENDOIM: Características Técnicas: Amendoim descascado, cru, com selo ABICAB, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Yoki.</p>	Kg	330	R\$ 8,39	R\$ 2.768,70
5.	<p>ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kiarroz, Minutinho, Aliança, Tio João, Urbano.</p>	Kg	35640	R\$ 2,26	R\$ 80.546,40
6.	<p>AVEIA EM FLOCOS: Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos grossos, integral, contendo proteínas, sais minerais, gordura, carboidratos e glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente acondicionado em caixas de papel cartão com capacidade 250g a 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e</p>	Kg	90	R\$ 12,1 8	R\$ 1.096,20

	<p>inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Quaker, Nestle, Taeq.</p>				
7.	<p>BISCOITO DOCE SABOR LEITE: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substancias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Prodasa.</p>	Kg	5425	R\$ 8,01	R\$ 43.454,25
8.	<p>BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substancias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, sal, malte, estabilizante, aromatizante, fermento. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	6230	R\$ 9,85	R\$ 61.365,5

	Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Prodasa.				
9.	<p>BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Mossman.</p>	Kg	3560	R\$ 11,98	R\$ 42.648,80
10.	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substancias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Prodasa.</p>	Kg	6905	R\$ 8,89	R\$ 61.385,45
11.	<p>BISCOITO SORTIDO</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, cacau em pó, sal refinado, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio,</p>	Kg	960	R\$ 8,55	R\$ 8.208,00

	<p>melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico, corante caramelo e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 300g a 800g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela.</p>				
12.	<p>CAFÉ EM PÓ: Características técnicas: Café torrado e moído, com selo de pureza "ABIC". Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Pilão, Melitta, 3 Corações, Jurerê.</p>	Kg	4972	R\$ 16,11	R\$ 80.098,92
13.	<p>CALDO DE CARNE</p> <p>Características Técnicas: Caldo de carne em pó, contendo Sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno atóxico, sendo de material resistente às operações de higienização.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>As embalagens deverão conter peso máximo de</p>	Kg	37	R\$ 9,30	R\$ 344,10

	200g. Marca pré-aprovada:				
14.	<p>CALDO DE GALINHA</p> <p>Características Técnicas: Caldo de galinha em pó, composição Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural, contendo Glúten.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno atóxico, sendo de material resistente as operações de higienização.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>As embalagens deverão conter peso máximo de 200g.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	38	R\$ 9,30	R\$ 353,40
15.	<p>CANELA EM PÓ</p> <p>Características Técnicas: Especiaria utilizado para culinária, devendo apresentar coloração, odor e gosto característico.</p> <p>Embalagem: Pote ou Polipropileno com capacidade máxima 100g.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	10,5	R\$ 32,00	R\$ 336,00
16.	<p>CEREAL PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL ARROZ E AVEIA: Característica técnicas: Rico em ferro, zinco, vitaminas: A, D, C, B1, B6, B12, K, biotina, niacina, ácido fólico e ácido pantotênico. Fonte de cálcio, iodo, cobre e vitamina E. Atende a todas as recomendações da Legislação Brasileira. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais, vitaminas (vitamina C, vitamina E, niacina, ácido pantotênico, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico e vitamina B12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Embalagem primária:</p>	Kg	330	R\$ 30,00	R\$ 9.900,00

	<p>Sacos de filme laminado flexível de poliéster metalizado com polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 230g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 20kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestlé.</p>				
17.	<p>CHÁ CAPIM CIDREIRA</p> <p>Características Técnicas: Folha de Capim Cidreira (<i>cymbopogon citratus</i>).</p> <p>Embalagem primária: sachês de 1 g, em caixa com no máximo 15 sachês.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	108	R\$ 179,00	R\$ 19.332,00
18.	<p>CHÁ ERVA-DOCE</p> <p>Características Técnicas: Frutos de funcho (<i>foeniculum vulgari</i>).</p> <p>Embalagem primária: sachês de 1 g, em caixa com no máximo 15 sachês.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	108	R\$ 198,00	R\$ 21.384,00
19.	<p>CHICHARRO ENLATADO: Característica técnicas: Chicharro em conserva, ralado, elaborado com produto eviscerado, livre de rabo e cabeça, com cobertura em molho de tomate. Elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processos tecnológicos adequados, envasado com cobertura em recipiente esterilizado comercialmente e inspecionado pelo serviço de inspeção. Ingredientes: Chicharro 75%, sal, temperos, espessante, conservante. Embalagem primária: Lata redonda de folha cromada, com peso líquido de 425 a 850g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 24 latas. Data de fabricação: Máximo de 06 meses. Data de validade: Mínimo de 04</p>	Kg	1300	R\$ 17,45	R\$ 22.685,00

	anos. Marca pré-aprovada: Marina.				
20.	CHOCOLATE GRANULADO / COLORIDO Características técnicas: Chocolate granulado, coloração, odor e sabor característicos, utilização para confecção de tortas e decorações. Embalagem: Pacote plástico capacidade máxima 150g Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação. Marca pré-aprovada:	Kg	118	R\$ 16,90	R\$ 1.994,20
21.	COCO RALADO: Características técnicas: Coco branco ralado, seco, sem adição de açúcar. Embalagem: Pacote plástico com capacidade máxima 200g. Data de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. Marca pré-aprovada: Ducoco, Sococo.	Kg	373	R\$ 22,80	R\$ 8.504,40
22.	COLORAU: Características técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Cheli, Delibom.	Kg	855	R\$ 7,02	R\$ 6.002,10
23.	COMINHO MOÍDO Características Técnicas: Especiaria utilizado para preparo de alimentos, devendo apresentar coloração, odor e gosto característico.	Kg	27	R\$ 27,00	R\$ 729,00

	<p>Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, com capacidade máxima 500g.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>				
24.	<p>CREME DE LEITE</p> <p>Características Técnicas: Leite tratado com temperatura alta, homogeneizado e adicionado de espessantes.</p> <p>Embalagem primária: embalagem hermética de 200gr.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestlé, Itambé, Piracanjuba, Tirol.</p>	Unid.	540	R\$ 2,20	R\$ 1.188,00
25.	<p>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA, BANANA E MORANGO</p> <p>Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina.</p> <p>Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 a 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nectar, Elegê, Aurea, Piá.</p>	Kg	1225	R\$ 8,90	R\$ 10.902,50
26.	<p>DOCE DE GOIABA (GOIABADA)</p> <p>Características técnicas: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagens plásticas ou revestimento</p>	Kg	220	R\$ 8,90	R\$ 1.958,00

	<p>plástico com capacidade máxima de 400g com certificados necessários para consumo.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalados em caixa de papelão reforçado.</p> <p>Validade mínima: 11 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Aurea, Predilecta, Nectar</p>				
27.	<p>DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE: Ingredientes: Leite, açúcar, soro de leite, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nectar, Mu-Mu, Elegê, Tirol.</p>	Kg	1390	R\$ 9,66	R\$ 13.427,40
28.	<p>ERVILHA EM CONSERVA</p> <p>Características técnicas: água, ervilha, sal e açúcar. Não contem glúten.</p> <p>Embalagem: Peso líquido máximo 300g, drenado 200g, considerando Kg do produto drenado para entrega.</p> <p>Data de validade de no mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>Obs: Quantidade referente ao peso drenado.</p> <p>Marca pré-aprovada: Predilecta, Quero, Smift, Oderich, Goias Verde, Fugini.</p>	Kg	130	R\$ 9,50	R\$ 1.235,00
29.	<p>EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic ou lata com capacidade de 300 a 500g. Embalagem secundária:</p>	Kg	1458	R\$ 8,03	R\$ 11.707,74

	<p>Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Elefante, Heinz, Qualitá, Olé, Oderich.</p>				
30.	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tupã, Deusa, Araruna.</p>	Kg	5516	R\$ 2,93	R\$ 16.161,88
31.	<p>FARINHA DE MILHO: Características Técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem gérmen). Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Yoki.</p>	Kg	920	R\$ 2,80	R\$ 2.576,00
32.	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Apresentar Registro do produto no Ministério da Saúde e Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras).</p>	Kg	10310	R\$ 2,67	R\$ 27.527,70

	Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.				
33.	<p>FARINHA LÁCTEA</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, leite em pó integral, sal, açúcar, Vitaminas, Sais minerais e aromatizantes.</p> <p>Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou filme de poliéster metalizado. Potes ou pacotes de até 500g.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 11 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestlé.</p>	Kg	80	R\$ 33,6 0	R\$ 2.688,00
34.	<p>FEIJÃO ANÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão.</p>	Kg	8100	R\$ 4,10	R\$ 33.210,00
35.	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Características técnicas: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data da fabricação: máximo 30 dias.</p> <p>Data de validade: mínimo de 06 meses.</p> <p>Apresentar certificado de classificação e</p>	Kg	1132	R\$ 8,20	R\$ 9.282,40

	grãos. Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano.				
36.	FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão.	Kg	4050	R\$ 7,22	R\$ 29.241,00
37.	FERMENTO BIOLÓGICO: Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Fleischmann.	Kg	27	R\$ 46,1 2	R\$ 1.245,24
38.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta, Bolo bom.	Kg	274	R\$ 21,6 8	R\$ 5.940,32
39.	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS: Características técnicas: flocos de milho vitaminado, enriquecido com vitaminas e ferro. Ingredientes: milho, açúcar, amido de milho, sal e aromatizante, vitaminas B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ferro e Zinco. Contém Glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, transparente,	Kg	2100	R\$ 29,8 5	R\$ 62.685,00

	<p>com capacidade de 300 a 1000 gramas. Embalagem Secundária: Reembalados em caixa de papelão reforçado com 10 kg. Data de fabricação: Máximo 45 dias. Data de Validade: 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutressencial.</p>				
40.	<p>GELATINA SABOR ABACAXI</p> <p>Ingredientes: Açúcar cristal, gelatina em pó, sal refinado, acidulante (ácido fumárico), estabilizante (citrato de sódio), aroma natural de abacaxi e corante artificial.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 85 ou 500 g.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental, Apti.</p>	Kg	177	R\$ 11,00	R\$ 1.947,00
41.	<p>GELATINA SABOR MORANGO:</p> <p>Ingredientes: Açúcar cristal, gelatina em pó, sal refinado, acidulante (ácido fumárico), estabilizante (citrato de sódio), aroma natural de morango e corante artificial. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 85 ou 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental.</p>	Kg	477	R\$ 11,00	R\$ 5.247,00
42.	<p>GELATINA SABOR UVA</p> <p>Ingredientes: Açúcar cristal, gelatina em pó, sal refinado, acidulante (ácido fumárico), estabilizante (citrato de sódio), aroma natural de uva e corante artificial.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados ou de papel branco,</p>	Kg	176	R\$ 11,00	R\$ 1.936,00

	<p>acondicionado em caixas de papel cartão fechada, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 85 ou 500 g.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental, Aпти.</p>				
43.	<p>GRANOLA: Características técnicas: Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Ingredientes: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de cajú, corante natural. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Granomel, Dona magrinha.</p>	Kg	320	R\$ 18,9 0	R\$ 6.048,00
44.	<p>LEITE CONDENSADO</p> <p>Características Técnicas: Leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose.</p> <p>Embalagem primária: embalagem hermética de 395gr.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestlé, Itambé, Piracanjuba, Tirol.</p>	Unid.	640	R\$ 4,10	R\$ 2.624,00
45.	<p>LEITE DE COCO</p> <p>Características técnicas: Leite de coco, Estabilizante INS 460i, Espessante INS 466, Conservantes INS 211, INS 223 e Acidulante INS 330. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Vidro com capacidade máxima 200ml</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Do vale, Ducoco, Sococo.</p>	L	60	R\$ 15,6 0	R\$ 936,00

46.	<p>MAIONESE</p> <p>Características técnicas:Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten.</p> <p>Embalagem: Frasco de plástico transparente com no máximo 500gr.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Hellmann's, Arisco, Soya, Heinz, Liza, Salada.</p>	Kg	565	R\$ 12,0 0	R\$ 6.780,00
47.	<p>MASSA DE PIZZA PRÉ-COZIDA</p> <p>Características Técnicas: Massa de pizza, pré-assada, formulação básica farinha de trigo, sal, açúcar, fermento e ingredientes para conservação, pesando de 180g a 220g.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica, com identificação do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Massita, Rinesi, La nonna, Pavioli, Varigom.</p>	Kg	250	R\$ 22,0 0	R\$ 5.500,00
48.	<p>MASSA ESPAGUETE: Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline.</p>	Kg	3710	R\$ 5,47	R\$ 20.293,70
49.	<p>MASSA PARAFUSO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa</p>	Kg	4900	R\$ 5,47	R\$ 26.803,00

	<p>seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline.</p>				
50.	<p>MASSA ALFABETO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline.</p>	Kg	720	R\$ 7,08	R\$ 5.097,60
51.	<p>MASSA PENNE</p> <p>Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline.</p>	Kg	100	R\$ 5,60	R\$ 560,00
52.	<p>MILHO PARA PIPOCA: Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.</p>	Kg	540	R\$ 3,83	R\$ 2.068,20

	Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá.				
53.	<p>MILHO EM CONSERVA</p> <p>Características técnicas: água, milho, sal e açúcar. Não contem glúten.</p> <p>Embalagem: Peso líquido máximo 300g, drenado de 200gr, considerando Kg do produto drenado para entrega.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Predilecta, Quero, Smift, Oderich, Goias Verde, Fugini.</p>	Kg	525	R\$ 9,90	R\$ 5.197,50
54.	<p>MISTURA PARA PREPARO DE BASE PARA MOLHO DE TOMATE: Ingredientes: amido, açúcar, vegetais desidratados (tomate e beterraba), sal, maltodextrina, farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal e aromatizantes. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 500g.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental.</p>	Kg	1100	R\$ 8,40	R\$ 9.240,00
55.	<p>MISTURA PARA PREPARO DE CAFÉ COM LEITE: Características Técnicas: Composto lácteo com açúcar e maltodextrina, sabor café, instantâneo, enriquecido com vitaminas A, C, D e Ferro. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, flocos finos de cereais (trigo, cevada e aveia), maltodextrina, café solúvel em pó, cacau, sal, espessantes e complexo vitamínico (vitaminas A, C, D, Fe e Zn). Rendimento: 5 litros por kg. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental.</p>	Kg	1105	R\$ 15,6 0	R\$ 17.238,00
56.	<p>ÓLEO DE SOJA: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.</p>	Unid.	7281	R\$ 3,01	R\$ 21.915,81

	Marca pré-aprovada: Soya, Coamo, Liza.				
57.	<p>ORÉGANO</p> <p>Características Técnicas: Especiaria, de cor esverdeado, cheiro característico, utilizado como tempero, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade Embalagem: Plástica com capacidade máxima de 100g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	12	R\$ 29,50	R\$ 354,00
58.	<p>PÊSSEGO EM CALDA</p> <p>Características técnicas: Pêssegos, água, e edulcorantes INS 954 e INS 952. Embalagem: Lata metálica com capacidade máxima 500g de peso drenado, com tampa metálica, considerando Kg do produto drenado para entrega. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses. Obs: Quantidade referente ao peso drenado.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	105	R\$ 14,90	R\$ 1.564,50
59.	<p>PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA</p> <p>Características Técnicas: Pimenta do reino preta, produto natural em pó, para uso em cárneos como fermentados, embutidos, cozidos, maturados (salame, presunto, linguiça, apresuntado, outros). Dados de identificação do produto e marca do fabricante.</p> <p>Data de fabricação: Máximo 30 dias</p> <p>Data de valida: Mínimo de 12 meses,</p> <p>Embalagem: até 100gr.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	4	R\$ 24,90	R\$ 99,60
60.	<p>POLVILHO: Características Técnicas: Deve apresentar cor e consistência características, isento de bolores, fungos, pelotas de cor escura ou esverdeadas. Isento de matéria terrosa. Embalagem primária: Sacos de polietileno</p>	Kg	235	R\$ 5,99	R\$ 1.407,65

	transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Marca pré-aprovada: Da terra.				
61.	PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS: Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal, sal refinado, corante e aroma natural de baunilha. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 20kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Nutrimental.	Kg	475	R\$ 7,83	R\$ 3.719,25
62.	SAL: Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Marca pré-aprovada: Cisne, Zizo, Diana.	Kg	3893	R\$ 1,07	R\$ 4.165,51
63.	SALSICHA ENLATADA: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, cozida, defumada, depilada e embaladas em um recipiente metálico. Deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme, em salmoura. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Latas redondas de folhas de flandres, com peso drenado de 500 a 850g, considerando Kg do produto drenado para entrega. Marca pré-aprovada: Oderich.	Kg	540	R\$ 10,70	R\$ 5.778,00
64.	SEMENTE DE LINHAÇA: Características técnicas: Semente de linho 100% natural, grãos integros, contendo proteínas, sais minerais, gordura, carboidratos. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a	Kg	73	R\$ 25,18	R\$ 1.838,14

	legislação vigente, pacotes de 200g a 500g. Marca pré-aprovada: Jasmine, Vitão.				
65.	SUCO ADOÇADO VÁRIOS SABORES Características Técnicas: Preparo sólido para refresco sabores variados contendo açúcar, polpa de fruta desidratada, vitaminas, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes artificiais, e espessantes. Embalagem: Pacote de até 50gr Data de validade: Mínimo de 6 meses da data de fabricação. Marca pré-aprovada:	Kg	323	R\$ 18,00	R\$ 5.814,00
66.	SUCO NECTAR DE FRUTA DIVERSOS SABORES Características técnicas: Suco pronto para beber tipo néctar embalagem Tetra Pak, embalagem de 1 Litro. Sabores diversos. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Marca pré-aprovada:	L	7090	R\$ 6,90	R\$ 48.921,00
67.	VINAGRE: Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Marca pré-aprovada: Chemin, Heinig	L	1219	R\$ 1,23	R\$ 1.499,37

GRUPO 2 - ALIMENTOS ESPECIAIS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
68.	ACHOCOLATADO DIETÉTICO: Características Técnicas: Achocolatado dietético, sem adição de açúcar e que não contenha aspartame. Embalagem primária: Potes de polietileno atóxico, resistente, embalagem de 200 a 220g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 10	Kg	13	R\$ 50,04	R\$ 650,52

	meses. Marca pré-aprovada: New Choco, Gold.				
69.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Características Técnicas: Adoçante dietético líquido. Embalagem primária: Frascos de polietileno resistente, com capacidade para até 100 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Zero cal, Magro, Adocyl, Finn.	L	69	R\$ 37,11	R\$ 2.560,59
70.	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEM: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 200g a 800g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada:	Kg	115	R\$ 16,0 2	R\$ 1.842,30
71.	BISCOITO SEM GLÚTEM, SEM LEITE E SEM OVO: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada:	Kg	70	R\$ 39,7 1	R\$ 2.779,70
72.	GELATINA DIET: Ingredientes: Pó para preparo de gelatina, isento de açúcares, aroma natural de morango e corante artificial. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada, devidamente identificados	Kg	1	R\$ 147, 50	R\$ 147,50

	com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 10 a 20g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Dr, Oetker, Royal.				
73.	GELÉIA DE FRUTAS DIET: Ingredientes: Polpa de frutas, edulcorante natural sorbitol, gelificante pectina, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, edulcorantes artificiais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou vidro, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 200 a 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada:	Kg	43	R\$ 88,7 3	R\$ 3.815,39
74.	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Urbano.	Kg	170	R\$ 12,7 3	R\$ 2.164,10
75.	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada:	Kg	60	R\$ 29,5 0	R\$ 1.770,00

GRUPO 3 – PÃES

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
76.	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter:	Kg	6170	R\$ 10,1 2	R\$ 62.440,40

	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras).				
77.	PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras).	Kg	3100	R\$ 12,5 2	R\$ 38.812,00
78.	PÃO DE SANDUÍCHE: Características técnicas: Pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras).	Kg	5270	R\$ 10,3 7	R\$ 54.649,90
79.	PÃO DOCE: Características técnicas: Pão doce com farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise	Kg	5200	R\$ 10,9 6	R\$ 56.992,00

	de laboratório Oficial (junto às amostras).				
80.	<p>PÃO FRANCES/CERVEJINHA</p> <p>Características Técnicas: Produto preparado com farinha de trigo, sal e água, característico por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina e uniforme tamanho máximo 60g.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com máximo 10 unidades.</p>	Kg	3830	R\$ 9,95	R\$ 38.108,50

GRUPO 4 – CARNES E MARGARINA

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
81.	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15G): Características Técnicas: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). Cada unidade deve pesar 15 gramas. CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Máximo 270mg em 100g. Data de validade: Mínimo de 4 meses.</p> <p>ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem Secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p> <p>Marca pré-aprovada: JBS.</p>	Kg	2200	R\$ 14,65	R\$ 32.230,00
82.	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Características Técnicas: Acém (agulha) moído, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	13410	R\$ 15,38	R\$ 206.245,80
83.	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA: Características Técnicas:</p>	Kg	12800	R\$ 17,6	R\$ 225.536,0

	<p>Carne tipo bovina cortada em formato de cubos uniformes provenientes de cortes de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>			2	0
84.	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (COXÃO MOLE – BIFE)</p> <p>Características Técnicas: Peça de carne bovina fatiada em bife com no máximo 1cm de espessura, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 15% por kg de bife, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.</p>	Kg	1630	R\$ 26,9 0	R\$ 43.847,00
85.	<p>CARNE IN NATURA EM ISCAS CONGELADA (IQF) (PALETA):</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina paleta. Os cortes porcionados devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos/iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos</p>	Kg	2200	R\$ 20,1 3	R\$ 44.286,00

	<p>de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 17%; Data de validade: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem Secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg.</p> <p>Marca pré-aprovada: JBS.</p>				
86.	<p>CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO): Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Macedo, Lar, Agroveneto.</p>	Kg	19580	R\$ 8,40	R\$ 164.472,0 0
87.	<p>FÍGADO BOVINO: Características Técnicas: Peça de fígado. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificados com rótulos impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06</p>	Kg	1040	R\$ 9,96	R\$ 10.358,40

	meses.				
88.	<p>MORTADELA FATIADA</p> <p>Características Técnicas: mortadela fatiada uniforme, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico.</p> <p>Embalagem: Pacote com máximo 300g</p> <p>Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada:</p>	Kg	500	R\$ 11,00	R\$ 5.500,00
89.	<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Macedo, Lar, Agroveneto, Aurora.</p>	Kg	17310	R\$ 9,39	R\$ 162.540,90
90.	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO</p> <p>Características Técnicas: Presunto cozido de suíno magro, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 300g.</p> <p>Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Data validade: Mínimo de 02 meses da</p>	Kg	1170	R\$ 22,50	R\$ 26.325,00

	data de fabricação. Marca pré-aprovada:				
91.	<p>SALSICHA À VÁCUO: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF, entrega no máximo 5 dias após a fabricação, onde deverá ser efetuada com carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4° a 6°C no ato do recebimento, se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Embalagens a vácuo com peso máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mês.</p> <p>Marca pré-aprovada: Perdigão, Sadia, Aurora, Seara.</p>	Kg	1885	R\$ 6,99	R\$ 13.176,15
92.	<p>MARGARINA: Característica Técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, contendo no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g.</p> <p>Marca pré-aprovada: Delícia.</p>	Kg	2436	R\$ 9,23	R\$ 22.484,28

GRUPO 5 – PRODUTOS LÁCTEOS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
93.	<p>BEBIDA LÁCTEA: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros</p>	L	13670	R\$ 2,39	R\$ 32.671,30

	<p>ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900ml a 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>				
94.	<p>LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO “C”: Características Técnicas: Leite pasteurizado homogeneizado, processado em usina de beneficiamento com fiscalização permanente, devendo conter no mínimo 2% de gordura. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>	L	100150	R\$ 2,38	R\$ 238.357,0 0
95.	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 500g. Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>	Kg	2590	R\$ 19,2 6	R\$ 49.883,40

GRUPO 6 – LEITES E FÓRMULAS INFANTIS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
96.	LEITE DE SOJA: Características Técnicas: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor,	Kg	450	R\$ 50,8 6	R\$ 22.887,00

	<p>enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300 a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Soymilk, Supra Soy.</p>				
97.	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. O produto ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral, com quantidade de gorduras padronizada em 30%. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 500 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml.</p> <p>Marca pré-aprovada: Piracanjuba, Componesa.</p>	Kg	1410	R\$ 17,7 8	R\$ 25.069,80
98.	<p>LEITE EM PÓ SEMI DESNATADO INSTANTÂNEO</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca e apto ao consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. O produto ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite semidesnatado, com quantidade de gorduras padronizada em até 15%. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Embalagem primária: Pacote aluminizado ou Lata. Peso líquido de 500 a 1000g.</p> <p>Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>	Kg	1270	R\$ 29,9 0	R\$ 37.973,00

	Marca pré-aprovada: Glória, Itambé, Camponesa.				
99.	<p>LEITE INTEGRAL – LONGA VIDA</p> <p>Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 120 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.</p>	L	14424	R\$ 2,90	R\$ 41.829,60
100.	<p>LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite semidesnatado processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura entre 0,6 e 2,9%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.</p>	L	350	R\$ 2,27	R\$ 794,50
101.	<p>LEITE UHT ZERO LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba.</p>	L	2300	R\$ 4,30	R\$ 9.890,00
102.	<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES: Características Técnicas:</p>	Kg	1284	R\$ 44,8	R\$

	<p>Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá apresentar a frase "VENDA PROÍBIDA" e preferencialmente ser isenta de código de barras. Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Milupa 1), Nestlé (Nestogeno 1).</p>			5	57.587,40
103.	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá apresentar a frase "VENDA PROÍBIDA" e preferencialmente ser isenta de código de barras. Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Milupa 2), Nestlé (Nestogeno 2).</p>	Kg	4532	R\$ 40,82	R\$ 184.996,24
104.	<p>FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 1), Nestlé (Nan Soy).</p>	Kg	430	R\$ 75,96	R\$ 32.662,80
105.	<p>FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100%</p>	Kg	2230	R\$ 72,76	R\$ 162.254,80

	<p>maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 2), Nestlé (Nan Soy).</p>				
--	--	--	--	--	--

GRUPO 7 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
106.	<p>ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, sãos, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Unid.	1422	R\$ 4,04	R\$ 5.744,88
107.	<p>BANANA BRANCA IN NATURA: Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	4950	R\$ 2,92	R\$ 14.454,00
108.	<p>MAÇÃ: Características Técnicas: Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois). Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	4470	R\$ 4,99	R\$ 22.305,30
109.	<p>MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas,</p>				

	estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2850	R\$ 4,19	R\$ 11.941,50
110.	MELANCIA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 9 e 12 Kg a unidade. Frutos perfeitos, são e isentos de danos mecânicos, pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para consumo. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	4160	R\$ 1,29	R\$ 5.366,40
111.	PÊRA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 150 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	3450	R\$ 7,99	R\$ 27.565,50
112.	PÊSSEGO: Características Técnicas: Tamanho médio. Frutos perfeitos, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, são e isentos de danos mecânicos, pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para consumo. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	3200	R\$ 4,95	R\$ 15.840,00
113.	ALHO IN NATURA: Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sadios e isentos de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente, embalagens com 500g.	Kg	245	R\$ 13,4 9	R\$ 3.305,05
114.	BATATA INGLESA IN NATURA: Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85	Kg	3724	R\$ 2,79	R\$ 10.389,96

	mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.				
115.	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2726	R\$ 2,38	R\$ 6.487,88
116.	CENOURA IN NATURA: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	1850	R\$ 3,08	R\$ 5.698,00
117.	MILHO VERDE ESPIGA: Características Técnicas: produto colhido em estágio ainda imaturo (verde). As espigas são verde-claras e os grãos amarelados, descascado. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e	Kg	1850	R\$ 4,00	R\$ 7.400,00

	maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.				
118.	TOMATE: Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2576	R\$ 4,65	R\$ 11.978,40
119.	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	Kg	4355	R\$ 4,85	R\$ 21.121,75
120.	ABOBORA GOIANINHA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	880	R\$ 3,50	R\$ 3.080,00
121.	ALFACE: Características Técnicas: Características de cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, coloração própria, livre de danos e pragas. Alface crespa, especial, com ou sem cabeça, pé em desenvolvimento pesando 700g, aproximadamente. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as	Unid.	882	R\$ 2,50	R\$ 2.205,00

	especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.				
122.	BATATA DOCE IN NATURA: Características Técnicas: branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	100	R\$ 3,60	R\$ 360,00
123.	BETERRABA IN NATURA: Características Técnicas: Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	610	R\$ 3,20	R\$ 1.952,00
124.	BRÓCOLIS CHINÊS: Características técnicas: Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Unid.	540	R\$ 2,60	R\$ 1.404,00
125.	CHUCHU: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	630	R\$ 3,50	R\$ 2.205,00

126.	<p>COUVE-FLOR: Características Técnicas: Comum, cor branca, tamanho médio, pesando de 700g a 1 kg a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.</p>	Unid.	300	R\$ 3,80	R\$ 1.140,00
127.	<p>LARANJA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	2320	R\$ 2,20	R\$ 5.104,00
128.	<p>LARANJA LIMA</p> <p>Características Técnicas: 70 a 92mm, Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno atóxico, sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA /</p> <p>INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. As embalagens deverão conter peso Total de acordo com quantidade solicitada, atendendo as unidades a serem entregues.</p>	Kg	100	R\$ 3,40	R\$ 340,00
129.	<p>REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem</p>	Unid.	440	R\$ 2,00	R\$ 880,00

	<p>apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.</p>				
130.	<p>TEMPERO VERDE: Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.</p>	Molho	970	R\$ 2,50	R\$ 2.425,00
131.	<p>AGRIÃO</p> <p>Características Técnicas: Folhas integras, livre de fungos.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem adequada, pesando 100g por molho.</p>	Molho	460	R\$ 2,50	R\$ 1.150,00
132.	<p>LIMAO TAITI TIPO A:</p> <p>Características Técnicas: Limão com peso entre 150 e 200 g. procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substancia terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, com aroma e sabor estranho, tamanho médio e uniforme (obedecer padrões da Anvisa).</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno atóxico,</p>	Kg	150	R\$ 4,80	R\$ 720,00

	<p>sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA /</p> <p>INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. As embalagens deverão conter peso Total de acordo com quantidade solicitada, atendendo as unidades a serem entregues.</p>				
133.	<p>PEPINO</p> <p>Características técnicas: Tamanho médio. Frutos perfeitos, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, são e isentos de danos mecânicos, pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno atóxico, sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA /</p> <p>INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. As embalagens deverão conter peso Total de acordo com quantidade solicitada, atendendo as unidades a serem entregues.</p>	Kg	306	R\$ 4,60	R\$ 1.407,60
134.	<p>PIMENTÃO</p> <p>Características técnicas: Tamanho médio. Frutos perfeitos, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, são e isentos de danos mecânicos, pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno atóxico, sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA /</p> <p>INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. As embalagens deverão conter peso Total de acordo com quantidade solicitada, atendendo as unidades a serem entregues.</p>	Kg	346	R\$ 3,20	R\$ 1.107,20
135.	<p>RÚCULA</p> <p>Características Técnicas: Folhas integras, livre de fungos.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem adequada, pesando 100g por</p>	Molho	400	R\$ 2,50	R\$ 1.000,00

	molho.				
	VAGEM				
	Características Técnicas: Curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.				
136.	Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. As embalagens deverão conter peso Total de acordo com quantidade solicitada, atendendo as unidades a serem entregues.	Kg	320	R\$ 10,9 1	R\$ 3.491,20

ANEXO II

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

REGRAS GERAIS

1. A CONTRATANTE receberá apenas os alimentos previamente aprovados na Avaliação das amostras que serão realizados de acordo com o Edital.
2. Fica terminantemente proibida a entrega dos gêneros alimentícios sem rótulos.
3. No rótulo do produto devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:
 1. Tipo e nome completo do alimento;
 2. Marca;
 3. Ingredientes;
 4. Rotulagem nutricional
 5. Data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
 6. Número do lote;
 7. Nome e endereço do fabricante ou embalador;
 8. Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
 9. Declaração de presença de glúten na formulação, quando for o caso;
 10. Condições de armazenamento;
 11. Empilhamento máximo para armazenamento;
 12. Número do Registro do Ministério da Saúde para produtos com Registro obrigatório.
4. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:
 1. Instruções para preparo;
 2. Rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
 3. Composição centesimal.
5. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:
 1. Natureza do alimento;
 2. Condições de armazenamento;
 3. Condições de transporte;
 4. Prazo de validade.
6. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.
7. Não é permitido o reaproveitamento das embalagens que tenham sido utilizadas para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
8. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ ou a saúde humana e animal.
9. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 10. As empresas provisoriamente classificadas em primeiro lugar, deverão apresentar no ato da sessão de licitação as amostras pertinentes aos Grupos 1 (Alimentos Convencionais), 2 (Alimentos Especiais), 3 (Pães), 4 (Carnes e Margarina), 5 (Produtos Lácteos) e 6 (Leites e Fórmulas Infantis).**
- 11. Não será necessário apresentação de amostras na sessão de licitação das marcas pré aprovadas.**

12. As empresas vencedoras do processo de licitação se comprometem a fornecer os produtos de acordo com as amostras aprovadas na análise.

GRUPO 3 (PÃES)

1. O procedimento de entrega deverá ser autorizado pela CONTRATANTE deverá ser efetuado sendo esta diretamente nos locais indicados;
2. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;
3. A entrega dos pães deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.

GRUPO 4 (CARNES E MARGARINA)

1. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;
2. A contratada deverá utilizar balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.
3. Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicada.
4. A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18° C.

GRUPO 5 (PRODUTOS LÁCTEOS)

1. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;
2. O transporte do leite deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura adequada não superior a 7° C.

GRUPO 7 (HORTIFRUTIGRANJEIROS)

1. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;
2. Os produtos deverão estar pesados de acordo com o quantitativo solicitado para cada localidade, possibilitando a conferência no ato da entrega.

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGAS

REGRAS GERAIS

1. A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações de cada Secretaria ou Fundação, sendo indicado o local da entrega;
2. Em caso de mudança de endereço da sede da Prefeitura ou entrega em outro endereço pertencente a Prefeitura, a(s) Contratada(s) será(ão) previamente comunicadas, correndo por sua conta a entrega no novo endereço (se for o caso).
3. Salvo disposição contrária, o prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de 36 horas a contar do recebimento da Autorização de fornecimento.

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. Os gêneros alimentícios dos GRUPOS 1, 2 e 6 deverão ser entregues mensalmente no D.A.E., nas datas e quantidades solicitadas pelo mesmo.
2. Os gêneros alimentícios do GRUPO 3 (Pães) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com periodicidade semanal.
 1. A entrega deve ser efetuada de segunda à quarta-feira em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar;
 2. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.
3. Os gêneros alimentícios do GRUPO 4 (Carnes e Margarina) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com periodicidade quinzenal.
 1. A entrega deve ser efetuada na segunda-feira em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.
4. Os gêneros alimentícios do GRUPO 5 (Produtos lácteos) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE:
 1. O leite deverá ser entregue uma vez por semana em todas as unidades constantes na relação no anexo III, entre segunda e terça-feira. Nas unidades com a marcação “*”, constantes na relação do anexo III, as entregas deverão ocorrer duas vezes por semana, as segundas e quintas-feiras;
 2. A bebida láctea deverá ser entregue quinzenalmente;
 3. O queijo deverá ser entregue mensalmente;
 4. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.
5. Os gêneros alimentícios do GRUPO 7 (Hortifrutigranjeiros) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com periodicidade quinzenal.
 1. A entrega deve ser efetuada na segunda-feira em todas as unidades. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:30 às 17:30 h;
 2. Os produtos deverão estar pesados separadamente, conforme quantidade de cada unidade de ensino, para conferência no momento da entrega.

ANEXO III

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DOS GRUPOS 3, 4, 5 E 7, QUE DEVERÃO SER ENTREGUES PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

NR	Centros de Ensino Infantil	Localidade
01	C.E.I. ALGODÃO DOCE *	AV PATRÍCIO LIMA
02	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
03	C.E.I. ANJOS DA GUARDA	ESTR. GERAL DA GUARDA
04	C.E.I. APRENDER BRINCANDO	EST. GERAL SERTÃO DOS CORRÊA
05	C.E.I. BALÃO MÁGICO	R. MINAS GERAIS
06	C.E.I. BEM-ME-QUER	B. SÃO BERNARDO
07	C.E.I. BORBOLETA AZUL	SÃO JOÃO - M/D
08	C.E.I. BRANCA DE NEVE	ESTR. GERAL DA GUARDA
09	C.E.I. CAMINHO FELIZ	BOM PASTOR
10	C.E.I. CANTINHO DA ALEGRIA *	BAIRRO MORROTOS
11	C.E.I. CHAPEUZINHO VERMELHO *	R. GEREMIAS BRISTOT
12	C.E.I. CIDADE AZUL *	BAIRRO SÃO RAIMUNDO
13	C.E.I. CRIANÇA FELIZ	ESTR. G. CONGONHAS
14	C.E.I. DIVINA PROVIDÊNCIA *	R. JOÃO F. LIMA
15	C.E.I. ESTRELINHA BRILHANTE *	R. GUILHERME WILEMANN
16	C.E.I. FELICIANA C. SILVA	ESTR. G. SÃO MARTINHO
17	C.E.I. GIRASSOL	ESTR. G. SÃO MARTINHO
18	C.E.I. IRENE BOTEGA COLLAÇO	R. TOMAZ DE SOUZA BRASIL
19	C.E.I. JOSÉ SANTOS NUNES *	COMUNIDADE SÃO LUIZ
20	C.E.I. MÁRIO JOSÉ BRESSAN *	R. OLÍVIO J. BRESSAN

21	C.E.I. ORLANDO FRANCALACCI	R.NICOLAU MANOEL DA SILVA
22	C.E.I. PEIXINHO DOURADO *	R. MANOEL M. BITENCOURT
23	C.E.I. PIRLIM-PIM-PIM *	VILA PE. ITAMAR
24	C.E.I. RECIFE *	R. IRINEU A. GARCIA
25	C.E.I SÃO CRISTOVÃO	SÃO CRISTOVÃO
26	CEI. SÃO JUDAS TADEU *	R. ANTÔNIO HULSE
27	C.E.I. SETE ANÕES	AV. MARECHAL DEODORO
28	C.E.I. SONHO INFANTIL *	B. SÃO JOÃO - M/D
29	C.E.I. WALT DISNEY	R. PEDRO G. DE CARVALHO

NR	Escolas de Ensino Fundamental	Localidade
01	EMEB. ARINO BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
02	EMEB. BOM PASTOR	ESTR. GERAL DE BOM PASTOR
03	EMEB. FAUSTINA L. PATRÍCIO	R. PEDRO G. CARVALHO
04	EMEF. FRANCELINO MENDES	B. SÃO JOÃO - M/D
05	EMEB. JOÃO HILÁRIO DE MELLO	SERTÃO DOS CORRÊAS
06	EMEB. JOÃO PAULO I - CAIC *	R. MANOEL M. BITENCOURT
07	EMEB. JOÃO PEDRO DELFINO	SERTÃO DA JARARACA
08	EMEB. LEOPOLDO M. CORREA	LINHA MESQUITA
09	EMEB. MANOEL JOSÉ ANTUNES	R. JOÃO F. LIMA
10	EMEB. MANOEL RUFINO FRANCISCO	LOTE JADNA - PASSAGEM
11	EMEB. MARIA DA SILVA CORREA	CARURU
12	EMEB. PADRE PAULO HERDT	ESTR. GERAL DA GUARDA
13	EMEB. JUSCELINO KUBTSCHECK	B. SÃO CRISTÓVÃO
14	EMEB. CLETO DA SILVA	ESTR. GERAL DA GUARDA

15	EMEB. CRISTINA A. WENDHAUSEN	ESTR. GERAL DA MADRE
16	EMEB. MARIA EMÍLIA ROCHA	R. ALVIM R. FOGAÇA
17	EMEB. SANTA TEREZINHA	B. CRUZEIRO
18	EMEB. SÃO JUDAS TADEU	R. LUÍZ C. SOUZA
19	EMEB. SÃO MARTINHO	B. SÃO MARTINHO
20	EMEB. SOMBRIO	ESTR. GERAL DO SOMBRIO

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2015

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão.**

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a), portador da carteira de identidade nº e do CPF nº, Declara, na forma e sob as sanções previstas na Lei 10.520/2002, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

CAMPO DESTINADO A ME/EPP

() Sem ressalva

() Com ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA
CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2015

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal, sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2015

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE TUBARÃO, E, TENDO COMO OBJETO O **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A PREFEITURA DE TUBARÃO, FUNDAÇÕES E AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO.**

PREÂMBULO

Pela presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de um lado o Município de Tubarão, inscrita no CNPJ sob nº 82.928.656/0001-33, com sede à Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, nesta cidade, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. João Olavio falchetti, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro lado as empresas, inscrita no CNPJ sob nº, com se de de à, neste ato representada pelo seu Sr....., RG CPF, cujo (s) preço (s) foi (ram) registrado (s) através do Pregão Presencial para Registro de Preços nº **07/2015**, processo nº _____, homologado em _____, conforme instrumento de mandato, doravante denominado COMPROMITENTE, resolvem registrar os preços, com integral observância da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, bem como Decreto Municipal nº 2266/04, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Descrição

- 1.1.1.** O objeto desta ATA é o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão**, conforme quantidades e especificações constantes no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº **07/2015**, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos.
- 1.1.2.** São órgãos/entidades integrantes deste processo licitatório todas as Secretarias Municipais, bem como a Fundação Municipal de Desenvolvimento Social, Fundação Municipal de Educação, Fundação Municipal de Saúde, Fundação Municipal de Meio Ambiente, e Agência Reguladora de Saneamento de Tubarão.
- 1.1.3.** As quantidades dos itens com preços registrados são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade. Trata-se, pois, de faculdade da Administração Municipal contratar ou não, ou ainda, contratar maior quantidade, se houver necessidade.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1.** A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Da utilização:

- 3.1.1.** A contratação juntamente ao (s) fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo Município por intermédio de Contrato, com a consequente emissão da Nota de Empenho;

a) Cada Contrato deverá conter, no mínimo:

b) Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;

- c) As especificações e quantidades do objeto pretendido;
- d) O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
- e) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- f) A destinação do objeto adquirido.

3.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. os materiais deverão ser entregues em conformidade como Termo de Referência, constante no anexo I do edital, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos;

4.2. Verificada qualquer irregularidade na entrega dos materiais ou a sua complementação não eximem o MUNICÍPIO de aplicar penalidades por descumprimento da obrigação, previstas no edital.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. Os preços registrados são os constantes da planilha a seguir:

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão efetuados pelo Município, da seguinte forma:

6.1.2. Até 30 (trinta) dias a partir da emissão e entrega do documento fiscal junto ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos.

6.1.3. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua reapresentação.

6.1.4. A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias constantes na Lei Orçamentária Anual, conforme necessidade de cada Secretaria/Fundação/Autarquia.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES

7.1 DA CONTRATADA:

7.1.1. Fornecer, mensalmente, prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;

7.1.2. Comunicar à unidade requisitante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, que retarde ou impeça o fornecimento contratado;

7.1.3. Manter as mesmas condições de habilitação, verificadas quando da abertura das propostas;

7.1.4. Indicar o responsável que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais;

7.1.5. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o material fornecido, bem como pelo seu transporte e demais encargos até o local determinado para sua entrega.

7.1.6. Entregar o (s) material (s) autorizado dentro do prazo estabelecido, conforme especificações do termo de referência anexo I do edital e a contar do recebimento pela empresa da autorização de fornecimento.

7.2. DO MUNICÍPIO:

7.2.1. Promover o apontamento no dia do fornecimento do material, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;

7.2.2. Elaborar e manter atualizada uma listagem de preços que contemple a relação dos materiais, para os fins previstos nesta Ata e no termo contratual;

7.2.3. Indicar o responsável pela fiscalização e acompanhamento da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O **MUNICÍPIO** terá o direito de fiscalizar, direta ou indiretamente, ou ainda, por órgão financiadores, a entrega do objeto, devendo as **COMPROMITENTES** facilitar a fiscalização, a qual não diminuirá ou atenuará a responsabilidade das **COMPROMITENTES** em relação ao acordado nesta **Ata**.

8.2. Verificada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto ou inadimplemento com quaisquer outras obrigações desta **Ata**, o **MUNICÍPIO**, mediante notificação, por escrito, às **COMPROMITENTES**, poderá exigir a retificação de tal defeito, irregularidade ou inadimplemento. Caso estes não sejam prontamente sanados pelas **COMPROMITENTES**, dentro do prazo fixado na notificação do **MUNICÍPIO**, o **MUNICÍPIO** poderá suspender, a risco e responsabilidade das **COMPROMITENTES**, ficando a mesma sujeita a todas as penalidades previstas nesta **Ata**, sem prejuízo do direito do **MUNICÍPIO** de rescindir o presente.

CLÁUSULA NONA – SUBCONTRATAÇÃO/SUB-ROGAÇÃO

9.1. As **COMPROMITENTES** não poderão utilizar qualquer subcontratação/sub-rogação no fornecimento dos materiais sem o prévio consentimento, por escrito, do **MUNICÍPIO**.

9.2. Caso qualquer subcontratação/sub-rogação venha a ser autorizada pelo **MUNICÍPIO**, os termos e condições básicas da subcontratação/sub-rogação deverão observar os seguintes requisitos:

- a) O subcontratado/sub-rogado responderá diretamente às **COMPROMITENTES**;
- b) A subcontratação/sub-rogação não poderá resultar em qualquer despesa ou custo adicional para o **MUNICÍPIO**;
- c) O subcontratado/sub-rogado ficará obrigado a cumprir todas as obrigações impostas às **COMPROMITENTES** nesta **Ata**; e
- d) As **COMPROMITENTES** permanecerão integralmente responsáveis pela execução do fornecimento dos **Materiais** e/ou **Serviços** subcontratados/sub-rogados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA

10.1. A Ata de Registro de Preços somente poderá ser alterada nas hipóteses e forma estabelecidas no art. 9º, do Decreto Municipal nº 2266/04.

10.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada **COMPROMITENTE**, no caso de:

10.2.1. Ocorrência da hipótese prevista no art. 9º, §4º, do Decreto Municipal nº 2266/04;

10.2.2. Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima primeira;

10.2.3. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;

10.2.4. Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;

10.2.5. Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da **COMPROMITENTE**;

10.2.6. Inobservância da boa técnica na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

11.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Por previsão legal, as questões relacionadas com o cumprimento da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de Tubarão-SC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação das COMPROMITENTES de cumprir os Contratos firmados até a data de vencimento da mesma.

13.2. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência, constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços ou se deles não necessitar.

13.3. Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

13.4. A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.

13.5. Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei 8.666/93.

E, por estarem justas e concordes, firmam a presente Ata, em 03 (três) vias, perante as testemunhas abaixo indicadas, para todos os fins e efeitos de direito.

Tubarão, de de 2015.

MUNICÍPIO DE TUBARÃO
JOÃO OLAVIO FALCHETTI

COMPROMITENTE
Representante Legal

ANEXO VII

Minuta de Contrato

CONTRATO Nº __/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2015

PREÂMBULO

CONTRATANTES

O Município de Tubarão/SC, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 82.928.656/0001-33, com sede à Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, nesta cidade, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. João Olavio Falchetti, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº, com sede à rua, nº, bairrona cidade de, representada neste ato pelo Sr.,doravante denominada CONTRATADA, pactuam entre si as cláusulas a seguir:

LOCAL

Lavrado e assinado em Tubarão, na sede da Prefeitura Municipal de Tubarão, situada na Rua Felipe Schmidt nº 108, bairro Centro, Tubarão/SC.

FUNDAMENTO LEGAL DA ADJUDICAÇÃO

Este contrato decorre do procedimento licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº **07/2015**, Processo Licitatório nº, homologado em/...../....., em conformidade com o que consta do referido processo, sujeitando-se as partes contratantes às suas cláusulas e às normas da Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 2.450/07, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO

O objeto do presente contrato é a **aquisição de gêneros alimentícios para atender a Prefeitura de Tubarão, Fundações e Autarquia do Município de Tubarão**, cujas especificações encontram-se no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº **07/2015**, o qual integra o presente instrumento contratual em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA –ENTREGA

A Contratada disporá do prazo conforme edital, para entregar o objeto efetivamente autorizado, contados a partir do recebimento pela empresa da Ordem de Compra.

A entrega do objeto deste edital será feita na sede do Município de Tubarão ou Fundação, conforme o caso, no endereço indicado na Ordem de Compra, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 10 (dez) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO CONTRATUAL.

A vigência deste contrato se inicia na data de sua assinatura, encerrando-se em 31/12/2015. Havendo saldo remanescente, será permitida a prorrogação contratual, nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇOS E PAGAMENTOS

PREÇOS

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo objeto contratual o(s) valor(es) constantes da proposta financeira apresentada durante o procedimento licitatório, qual seja, R\$

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias:

FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de emissão da respectiva nota fiscal e entrega do objeto, a qual deverá ser entregue à Unidade Requisitante para conferência e certificação da mesma.

CLÁUSULA QUINTA – GARANTIAS

A CONTRATADA compromete-se a garantir o bem licitado, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante este período deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA - PENALIDADES

As penalidades a serem aplicadas à Contratada procederão na forma do **item XI** descrito no edital que deu origem a este Contrato.

A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s) ou cobrada judicialmente, se necessário.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO

Poderão ser motivos de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão prevista nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA –FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Tubarão para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem assim ajustados e contratados, firmam as partes o presente Contrato em duas vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

Tubarão/SC,de de 2015.

Município de Tubarão
João Olavio Falchetti

Contratada
Representante legal

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA